

Pale ale mandarina

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **54**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.2 kg (68.8%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (31.3%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	15 g	25 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale